Table de cuisson vitrocéramique FR BE LU

Cher client,

La table de cuisson vitrocéramique est prévue pour un usage ménager.

Pour l'emballage de nos produits nous utilisons des matériaux respectueux de la nature qui peuvent être recyclés, récupérés ou détruits sans nuire à l'environnement.
Dans ce but, les matériaux d'emballage portent également les marques appropriées.

Lorsque vous n'utilisez plus votre appareil et désirez vous en débarrasser, évitez qu'il n'encombre l'environnement. Remettez-le aux services habilités pour la collecte des appareils ménagers "usagés".

Notice d'utilisation

Elle décrit l'appareil et la manière de s'en servir. La notice est rédigée pour divers types d'appareils et il est donc possible que les fonctions décrites ne s'appliquent pas au vôtre.

Instructions de raccordement

Le raccordement au réseau électrique doit être effectué selon les instructions jointes à l'appareil et en conformité avec les règles et normes en vigueur.
Le raccordement ne doit être réalisé que par un installateur qualifié.

Plaque signalétique

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sous l'appareil.

Protection contre l'incendie

Les appareils peuvent être encastrés entre un meuble haut dont la hauteur est supérieure à celle de l'appareil et un autre meuble de même hauteur que l'appareil.

Avertissements importants..... 3
Caractéristiques techniques..... 4
Plan de cuisson vitrocéramique..... 4
Commande des foyers..... 5
Utilisation des zones chauffantes
Manette des foyers à 2 cercles concentriques
Voyant de contrôle
Voyants de contrôle "chaud"
Batterie de cuisine..... 6
Économie d'énergie
Nettoyage et entretien de la surface vitrocéramique 7
Encastrement de la table de cuisson 8
Pose du joint en mousse 8
Dimensions de la découpe pour la table de cuisson 8
Raccordement.....9
Branchement au réseau électrique.....9
Schéma de raccordement

⚠ Avertissements importants

- L'appareil ne doit être encastré dans le meuble et raccordé au réseau électrique que par un installateur qualifié.
- Pendant le fonctionnement, la zone autour des foyers s'échauffe. Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil et prévenez-les à temps du risque de brûlure.
- La graisse surchauffée peut s'enflammer rapidement. Pour cette raison, surveillez en permanence vos préparations comportant beaucoup d'huile ou de graisse (par ex. pommes frites).
- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans casseroles.
- N'utilisez pas votre table de cuisson vitrocéramique pour le chauffage de la pièce.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail. Les objets pointus peuvent rayer sa surface.
- La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastiques sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer chaud vitrocéramique.
- Si un autre appareil électrique est raccordé à proximité de la table vitrocéramique, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas les foyers chauds.
- Ne rangez pas de produits sensibles à la chaleur sous la table de cuisson vitrocéramique, par exemple détergents, aérosols, etc.
- N'utilisez pas la table de cuisson si elle est brisée ou fêlée. Si une fente visible apparaît, débranchez l'appareil tout de suite.
- En cas de perturbation, débranchez immédiatement l'appareil et appelez le service après-vente.
- Ne nettoyez jamais la cuisinière avec un appareil à pression ou à vapeur.
- Cet appareil est fabriqué selon les normes de sécurité en vigueur. Cependant, il est vivement recommandé aux personnes disposant de capacités physiques, motrices ou mentales réduites, ou aux personnes n'ayant pas l'expérience ou les connaissances suffisantes, de se faire aider par quelqu'un de compétent pour utiliser l'appareil. La meme recommandation s'applique aux jeunes mineurs.

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec lebureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Caractéristiques techniques

Type	SVK65ES	SVK65E-4	SVK64E-4	SVK63S-4	SVK62E-4	SVK61E-4
Raccordement électrique	2N AC 400 V					
Tension de service	230 V, 50 Hz					
Type d'interrupteur	**S** = commande de la puissance par paliers **E** = commande de la puissance en continue avec régulateurs d'énergie					
Foyers chauffants (ϕ mm/kW)	**S** = foyer standard **HL** = foyer Hi-light **HA** = foyer halogène					
Gauche avant	210/120/2,2/HL	180/1,8/HL	180/120/1,7/HL	180/1,7/S	120/180/1,7/HL	120/180/1,7/HL
Gauche arrière	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/S	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Droit arrière	180/1,8/HL	180/1,8/HL	180/120/1,7/HL	180/1,7/S	180/1,8/HL	180/1,8/HL
Droit avant	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/S	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Puissance raccordée totale (kW)	6,4	6,0	5,8	5,8	5,9	5,9

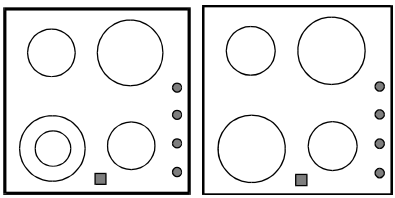
Plan de cuisson vitrocéramique

La table de cuisson vitrocéramique comporte quatre foyers chauffants. La surface de la table de cuisson est lisse et sans saillies afin d'éviter les dépôts de saleté.

- Le foyer chauffant atteint vite la puissance réglée ou la température de chauffage, mais la surface autour du foyer reste froide.
- La table de cuisson est résistante aux variations de température.
- La table de cuisson est aussi résistante aux chocs. Vous pouvez placer les casseroles sur sa surface assez rudement, mais vous ne l'abîmerez pas.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail. Les objets pointus peuvent rayer sa surface.
- La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou en plastique sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer chaud vitrocéramique.
- Ne faites pas de café dans une cafetière ayant un fond de petit diamètre car vous pourriez endommager la surface en vitrocéramique.

IMPORTANT !

- N'utilisez pas la table de cuisson si elle est brisée ou fêlée La chute d'un objet pointu peut casser le panneau vitrocéramique. Les conséquences sont visibles immédiatement ou après quelque temps. Si une fente visible apparaît, débranchez l'appareil tout de suite.
- Si du sucre ou des aliment sucrés ont été renversés sur la surface chaude, essuyez-la immédiatement. Enlevez le sucre avec une raclette même si le foyer est encore chaud. Vous préviendrez ainsi toute dégradation de la table de cuisson vitrocéramique.
- Ne nettoyez pas la table de cuisson en vitrocéramique avec des produits abrasifs, vous pourriez l'endommager.

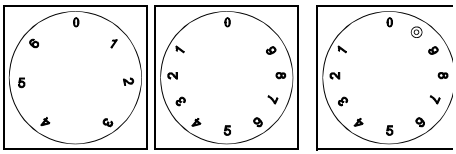


Commande des foyers

Vous commandez le fonctionnement des foyers avec les manettes placées sur le tableau de commande situé à droite de la table de cuisson. A côté des manettes, la puissance des foyers est repérées par des numéros de 1 à 6 (commande par paliers) ou de 1 à 9 (commande en continu). Dans la position 1, la puissance de chauffage est la plus faible, et dans la position 6 ou 9 elle est la plus forte. Dans la position 0 le chauffage est arrêté. Vous réglez les positions intermédiaires graduellement ou en continu. Vous pouvez tourner les manettes à paliers dans les deux directions, mais dans le cas des manettes d'énergie en continu, vous augmentez le chauffage en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et vous le diminuez en la tournant en sens contraire.

Utilisation des zones chauffantes

S	**E**	Zone chauffante en position arrêt.
0	**0**	Maintien de la température et réchauffage de petites quantités d'aliments
1	**1-2**	Réchauffage.
2	**3-4**	Réchauffage ou long mijotage de
3	**5-6**	grandes quantités.
4	**7**	Cuissons répétées (omelettes, etc.).
5	**8**	Cuissons avec des matières grasses (fritures etc.).
6	**9**	Chauffage rapide.

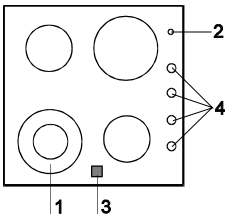


Manette des foyers à 2 cercles concentriques

Si vous tournez la manette du foyer à 2 cercles concentriques d'une manière normale, la zone chauffante centrale (le cercle central) s'allume d'abord.
Si vous voulez mettre en marche la zone entière, tournez la manette jusqu'au repère ◎ situé après les chiffres jusqu'à ce que vous entendiez un "clic", puis tournez-la en arrière dans la position voulue.

Pour mettre la zone chauffante à l'arrêt, tournez la manette sur la position "0".

1 foyer à 2 cercles
2 voyant de contrôle
3 Voyant de contrôle "chaud"
4 manettes de commande

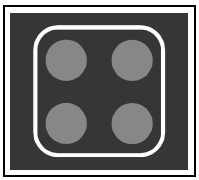


Voyant de contrôle

Le voyant (rouge) s'allume quand au moins un des foyers est mis en marche.

Voyants de contrôle "chaud"

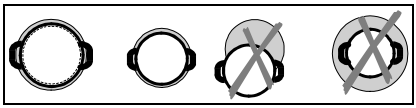
Les voyants de contrôle "chaud" sont situés sur la partie avant de la table de cuisson.
Le voyant allumé indique que la zone correspondante est chaude (risque de brûlure). Lorsque la zone chaude est mise en position arrêt, le voyant "chaud" reste allumé jusqu'à ce que la température soit descendue au-dessous de 50 °C.



Batterie de cuisine

Utilisez des récipients de bonne qualité.

- Pendant la cuisson, le récipient doit se trouver au milieu de la zone chauffante.
- Quand vous préparez vos plats dans des récipients en matériaux réfractaires, résistants au feu, ou en porcelaine, observez toujours les instructions données par le fabricant.
- Si vous utilisez une cocotte minute, il faut la surveiller jusqu'à ce que la pression convenable soit atteinte. Mettez d'abord le foyer en marche à l'allure la plus forte, puis réglez-le en fonction des besoins selon les instructions du fabricant.
- Foyers vitrocéramiques: quand vous préparez vos plats dans des récipients à fond épais ou en métal clair, le temps d'ébullition peut être plus long de quelques minutes (jusqu'à 10 minutes). Si vous souhaitez faire bouillir une grande quantité de liquide, nous vous recommandons d'utiliser un récipient à fond plat et foncé.



Utilisez des récipients de bonne qualité.

- Pendant la cuisson, le récipient doit se trouver au milieu de la zone chauffante.
- Quand vous préparez vos plats dans des récipients en matériaux réfractaires, résistants au feu, ou en porcelaine, observez toujours les instructions données par le fabricant.
- Si vous utilisez une cocotte minute, il faut la surveiller jusqu'à ce que la pression convenable soit atteinte. Mettez d'abord le foyer en marche à l'allure la plus forte, puis réglez-le en fonction des besoins selon les instructions du fabricant.

Économie d'énergie

- Il est conseillé d'avoir des récipients dont le fond est légèrement creux pour permettre une bonne transmission de la chaleur du foyer.
- Utiliser des casseroles et des récipients dont les diamètres sont identiques à ceux des foyers. Si le récipient est trop petit, la chaleur se perd et le foyer risque de se détériorer
- Placez un couvercle sur le récipient si cela est compatible avec votre recette.
- Utilisez des récipients dont les dimensions sont adaptées à la quantité d'aliments à cuire. La cuisson d'une petite quantité dans un grand récipient signifie une perte d'énergie.
- Utilisez une cocotte minute pour préparer les aliments nécessitant une cuisson longue.
- Faites cuire les légumes, pommes de terre etc. dans une petite quantité d'eau. ils seront ainsi cuits plus rapidement. Veillez à ce que le couvercle recouvre bien le récipient. Réduisez l'allure de chauffe pour maintenir un mijotage dès que l'eau commence à bouillir.
- Éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Nettoyage et entretien de la surface vitrocéramique

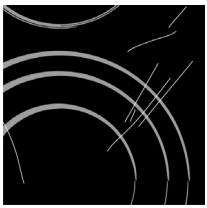


fig. 1

fig. 2

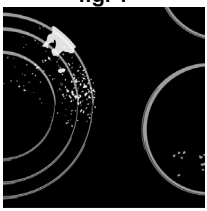


fig. 3

fig. 4

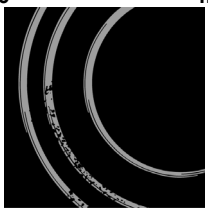


fig. 5

La surface vitrocéramique refroidie doit être nettoyée régulièrement après chaque utilisation, sinon le moindre résidu peut se carboniser sur la surface chaude lors de l'utilisation suivante.
Utilisez régulièrement des produits de nettoyage destinés spécialement à la vitrocéramique. Ces produits forment une couche protectrice contre l'eau et les éclaboussures qui pourront être facilement éliminés.
Essuyez la poussière ou les dépôts éventuels de la surface vitrocéramique et du fond des récipients **avant chaque utilisation** car ils pourraient abîmer la table de cuisson (fig. 1).
Attention : les tampons métalliques, les éponges et détergents abrasifs, les produits agressifs en aérosol et les nettoyants liquides non appropriés peuvent abîmer la surface (fig.1 et fig. 2).
Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyants trop puissants ou si le fond de vos récipients est rugueux ou endommagé (fig. 2).
Les éclaboussures légères peuvent être nettoyées avec une éponge douce et humide. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec (fig. 3).

Les taches d'eau peuvent être enlevées avec du vinaigre dilué dans de l'eau. N'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (certains modèles pourraient perdre leur brillant). N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol et de produits anticalcaires (fig. 3).
Les taches desséchées peuvent être éliminées à l'aide de nettoyants destinés à la vitrocéramique en observant les instructions du fabricant. **Essuyez ensuite la table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la surface vitrocéramique (fig. 3).**
Enlevez les taches carbonisées à l'aide d'une raclette. Veillez à ce que la poignée en plastique de la raclette ne touche pas la surface chaude (fig. 4). Faites attention à ne pas vous blesser avec la raclette !
Le sucre et les aliments contenant du sucre peuvent détériorer irrémédiablement la surface vitrocéramique (fig.5). Pour cette raison, vous devez enlever immédiatement avec une raclette le sucre et les préparations sucrées renversés sur la table de cuisson, même si le foyer est encore chaud (fig. 4).
Le changement de couleur de la surface vitrocéramique n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de la table de cuisson, mais il est très difficile de récupérer complètement la couleur d'origine. Le plus souvent, il s'agit de taches carbonisées ou c'est la conséquence du frottement des fonds des récipients non adaptés (comme les casseroles en aluminium ou en cuivre).
Important: Les imperfections décrites ci-dessus n'altèrent que l'esthétique et n'ont pas d'influence directe sur le fonctionnement de l'appareil. La remise en état de la table de cuisson altérée par ces défauts esthétiques n'est pas couverte par la garantie.

Encastrement de la table de cuisson

- Le placage ou le revêtement en contre-plaqué du meuble doit être traité avec des colles thermostables (100°C), sinon il peut se déformer à cause d'une faible stabilité thermique.
- L'utilisation de bordures en bois massif sur le plan de travail, derrière les foyers chauffants, est possible à condition que la distance prévue sur la figure concernant l'encastrement soit respectée.
- Faites une découpe dans le plan de travail qui supportera la table de cuisson.
- La distance minimale entre la table de cuisson et la paroi arrière est indiquée sur la figure concernant l'encastrement de la table.
- Vous pouvez encastrer la table de cuisson dans un plan de travail dont l'épaisseur est de 30 à 40 mm.
- Dans le cas où le meuble au-dessous de la table de cuisson encastrable est équipé d'un tiroir, il faut monter une séparation horizontale supplémentaire à 6 cm au-dessous de la table de cuisson et au-dessus du tiroir.

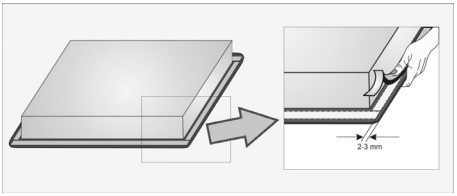
Pose du joint en mousse

Avant d'insérer l'appareil dans la découpe du plan de travail, il est indispensable de poser sur la face inférieure de la table de cuisson en vitrocéramique ou en verre le joint en mousse fourni (voir la figure ci-dessus). N'installez pas l'appareil sans le joint en mousse !

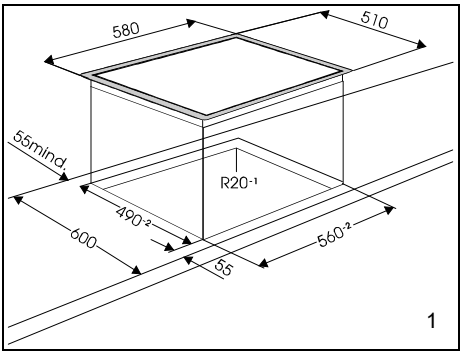
Pour poser le joint, procédez de la façon suivante:

- Retirez la bande adhésive qui protège le joint.
- Ensuite, appliquez le joint sur la face inférieure de la vitrocéramique (ou du verre), à 2 ou 3 millimètres du bord (comme indiqué sur l'illustration). Le joint doit être collé sur tout le pourtour de la vitrocéramique / du verre et ne pas déborder dans les coins.
- Pendant que vous posez le joint, veillez à ce que la vitrocéramique / le verre ne soit pas en contact avec des objets pointus.

NOTE
Sur certains appareils, le joint est déjà posé.



Dimensions de la découpe pour la table de cuisson

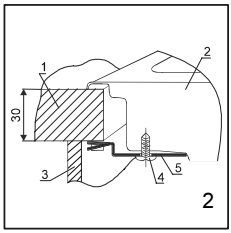


- Le plan de travail doit être mis parfaitement à niveau.
- Effectuez la découpe en respectant les dimensions indiquées à la figure 1.
- Protégez les surfaces découpées d'une manière convenable et rendez-les étanches.
- Placez la table de cuisson dans la découpe.
- Appuyez fortement sur la table de cuisson pour la faire pénétrer dans la découpe et fixez-la au plan de travail à l'aide de quatre (4) vis, par en dessous. Faites attention à la position de la plaquette de fixation de la table de cuisson car elle n'est pas la même

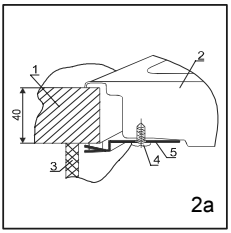
pour les plans de travail d'une épaisseur de 30 mm et ceux de 40 mm (figures 2 et 2a).

- Pour visser l'élément de fixation, n'utilisez pas de vis mesurant plus de 6,5 mm de long.

1 plan de travail
2 table de cuisson encastrable
3 meuble
4 vis
5 plaquette de fixation



2



2a

Raccordement

- Le raccordement ne doit être fait que par un installateur spécialisé. La protection de l'installation électrique doit être conforme aux normes en vigueur.
- Avant le raccordement, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique est conforme à celle du réseau électrique.
- La plaque signalétique de la table de cuisson vitrocéramique est apposée sous l'appareil.
- La table de cuisson est prévue pour raccordement au réseau de 230 V CA.
- L'installation électrique doit comporter un élément de coupure séparant du réseau tous les pôles de l'appareil. L'ouverture des contacts de ce dispositif doit être au minimum de 3 mm. Les fusibles, disjoncteurs et similaires conviennent à cet usage.
- Le raccordement doit être choisi en conformité avec la capacité électrique de l'installation et des fusibles.
- Concernant la protection contre l'incendie, l'appareil est conforme au type Y. Les appareils de ce type peuvent être encastrés entre un meuble haut dont la hauteur est supérieure à celle de l'appareil et un autre meuble de même hauteur que l'appareil.
- Les parties isolées et sous tension doivent être rendues inaccessibles.
- La hauteur entre la table de cuisson et la hotte aspirante doit être au moins celle indiquée dans la notice d'installation de la hotte aspirante.
- Il n'est pas possible d'encastrer un tiroir de meuble de cuisine sous la table de cuisson vitrocéramique.

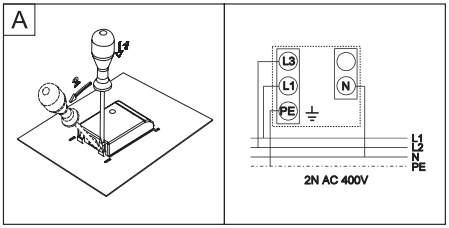
Branchement au réseau électrique

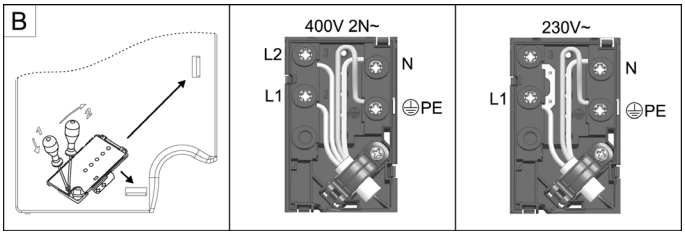
Le raccordement ne doit être fait que par un installateur spécialisé. Pour accéder aux bornes de raccordement, ouvrez le couvercle de la boîte de connexion.

ATTENTION!
Avant chaque intervention, coupez l'alimentation électrique de l'appareil
L'appareil doit être branché en fonction de la tension du réseau, selon les indications du schéma.
Branchez le conducteur de terre (PE) à la borne qui est repérée par le symbole de terre normalisé ⏚.
Maintenez le câble d'alimentation par un dispositif d'arrêt qui le protège contre l'arrachement.

Après avoir effectué le raccordement, mettez tous les foyers en marche pendant 3 minutes environ pour vérifier leur bon fonctionnement

Schéma de raccordement





NB
Dans certains boîtiers de raccordement, les cavaliers sont placés entre les contacts 4 et 5. Dans d'autres boîtiers, ils sont rangés à un autre endroit à l'intérieur. Dans ces boîtiers, les vis de connexion sont déjà desserrées, aussi n'est-il pas nécessaire de les dévisser au préalable. Pendant que vous les serrez, vous allez entendre à un moment un petit « clic » signifiant que vous avez serré convenablement la vis de connexion.

Pour le branchement on peut utiliser:

- des câbles de raccordement à gaine en caoutchouc de type H05 RR-F 4 x1,5 avec conducteur de terre jaune-vert
- des câbles de raccordement à gaine en PVC de type H05 VV-4 x 1,5 avec conducteur de terre jaune-vert.
- d'autres câbles équivalents ou supérieurs.

NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT D'APPORTER DES MODIFICATIONS QUI N'ONT PAS D'INFLUENCE SUR LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.